07/2014

Mod: G77/6BFM11-N

Production code: B-G6SF77M

Diamond
catering equipment

CUCINA - TUTTAPIASTRA
MANUALE PER L'UTILIZZO

IT

STOVE - SOLID TOP
OPERATING INSTRUCTIONS

EN

CUISINE - COUP DE FEU
INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

FR

COCINA - PLACA TOTAL
INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

ES

HERD - GLÜHPLATTE
BETRIEBSANLEITUNG

DE

COZINHA - CHAPEIRA
INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO

PT

KUCHENKA - TYLKO Z PŁYTĄ
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

KEUKEN - VOLLE PLAAT
GEBRUIKSHANDLEIDING

NL

ПЛИТА СО СПЛОШНОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

KJØKKEN - SOLID TOPP
INTRUKSJONSHÅNDBOK

NO

SPISHÄLL - HEL PLATTA
BRUKSANVISNING

SV

G2SA77/9
G4SA77/9/948
G4SF77/9/948
G4SFE77/9
G4SMFA77
G4SA77P
G4SF77P

G6SA77/9
G6SFA77/9
G6SFEA77/9
G6SF77M/29
G2S77/9
G4S77/9/948
G4S77P
G6S77/9

GTA77/99/2SD9
GT2SF77
GT2SDFA77/9
GT4SF277

GTF9
GT77/99
GT2SD77/9
GT2SS9
GT4S77

GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ

07/2014 - Ed 4 - Cod.n° 177306

0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION - IDENTIFICATION DU DOCUMENT IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO - DOKUMENT-KENNDATEN - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO IDENTYFIKACJA DOKUMENTU - DOCUMENTIDENTIFICATIE - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА IDENTIFISERING DOKUMENT - DOKUMENT IDENTIFIERING

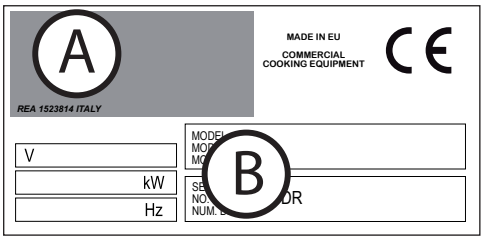
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD:	N° 177306
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVE - UTGÁVA:	2014 Rev. 4 - 07/2014
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUW-JAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR:	2014
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSERKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

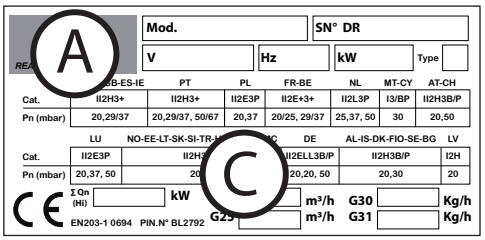
Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt.

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress.

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning.





0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA - REFERENZNORMEN - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - TABEL MET NORMREFERENTIES - СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ - RAMMEBETINGELSER - REGELVERK

	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива ло газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungs-richtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/ EC ло низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2006/95/CE Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/ EC ло электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2004/108/CE	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрическоого и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2	EN 62233/A1:2008; EN 60335-2-37:2002; EN 60335-1/A13:2008;	EN 55014-1:2006; EN55014-2/A1:2001; EN61000-6-2:2005; EN61000-6-3:2007;	DIRETTIVA 2011/65/CE (ROHS) DIRETTIVA 2002/96/CE (RAEE)

HERD - GLÜHPLATTE
BETRIEBSANLEITUNG

DE

GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ

07/2014 - Ed 4 - Nr. 177306

INHALT

0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. BENUTZERHINWEISE

Vorwort - Zweck des Dokuments - Hinweise zum Lesen des Dokuments
Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppe - Schulungsprogramm
Vorbereitungen durch den Kunden - Lieferumfang - Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Betriebsbedingungen
Abnahmeprüfung und Garantie

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort - Gebote - Verbote - Empfehlungen
Hinweise zu Restrisiken
Vorgehen bei Gasgeruch im Raum

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Anordnung der wichtigsten Bauteile
Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen
- Arten der Abschaltung
- Abschaltung bei Betriebsstörung
- Not-Abschaltung
- Abschaltung während des Betriebs

Erstinbetriebnahme
- Reinigung bei Erstinbetriebnahme

Tägliche Inbetriebnahme
Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung
Starten des Betriebs
- Einschalten
- Handhabung des Kochguts
- Außerbetriebsetzung

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Gebote - Verbote - Empfehlungen
- Tägliche Reinigung
- Reinigung für längere Stillsetzung

Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit
Troubleshooting

5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts
- Abfallentsorgung

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

1. BENUTZERHINWEISE

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Hersteller in seiner eigenen Sprache (italienisch) verfasst. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind ausschließlich für das zum Gebrauch des entsprechenden Geräts autorisierte Personal bestimmt.
Die Bediener müssen zu allen den Betrieb und die Sicherheit betreffenden Aspekten geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Gebot/Verbot/Gefahr) sind in den jeweiligen Themenkapiteln erläutert. Das vorliegende Dokument darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Ansicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers in anderen Druckschriften verwendet werden. Die im Dokument eingesetzten Abbildungen/Fotos/Zeichnungen/Pläne dienen nur zur Veranschaulichung und können sich ändern. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Zweck des Dokuments

Alle Handlungen des Personals im Umgang mit dem Gerät über dessen gesamte Lebensdauer wurden bei der Konstruktion des Geräts und bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen daher, dass diese Dokumentation dazu beitragen kann, die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Werden die angegebenen Hinweise gewissenhaft befolgt, ist das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimal.

Hinweise zum Lesen des Dokuments

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, die alle zur gefahrlosen Benutzung des Geräts erforderlichen Informationen nach Themen geordnet abhandeln. Jedes Kapitel ist in Abschnitte gegliedert, die wiederum betitelte Unterabschnitte mit Beschreibungen enthalten können.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist fester Bestandteil der Ursprungslieferung und muss daher über die gesamte Lebensdauer des Geräts sorgfältig aufbewahrt und benutzt werden.

Zielgruppe

Das vorliegende Dokument ist für den ausschließlichen Gebrauch durch den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) bestimmt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.

Schulungsprogramm

Auf besondere Anfrage des Benutzers kann entsprechend den in der Auftragsbestätigung angegebenen Bedingungen ein Schulungskurs für das Personal zur Bedienung des Geräts abgehalten werden.
Je nach Anfrage können beim Hersteller oder beim Benutzer Schulungen durchgeführt werden für:
• Autorisierter Techniker für die Wartung der Elektrik/Elektronik (Fachtechniker).
• Autorisierter Techniker für die Wartung der Mechanik (Fachtechniker).
• Normales Personal für die einfache Bedienung (Bediener - Endanwender).

Vorbereitungen durch den Kunden

Unter Vorbehalt anderslautender vertraglicher Vereinbarungen hat der Kunde normalerweise bereitzustellen:
• Geeignete Räumlichkeiten (einschließlich Maurerarbeiten, Fundamente oder gegebenenfalls erforderlicher Zu- und Abluftkanäle);
• Ebene und vollkommen waagerechte, rutschhemmende Fußböden;
• Einrichtung des Installationsortes und eigentliche Installation des Geräts unter Beachtung der im Lageplan (Gründungsplan) angegebenen Maße;
• Geeignete Ver- und Entsorgungsanlagen für die Anlage (Stromnetz, Wassernetz, Gasnetz, Abflussleitungen);
• Elektrische Anlage gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
• Geeignete Beleuchtung gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
• Gegebenenfalls Sicherheitsvorrichtungen der Energieversorgungsleitungen (Fehlerstromschutzschalter, Erdungsanlagen, Sicherheitsventile usw.) gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften;
• Erdungsanlage gemäß den geltenden Bestimmungen;
• Wenn erforderlich Wasserenthärtungsanlage (siehe technische Spezifikationen).

Lieferumfang

• Gerät
• Abdeckung(en)
• Metallkorb/-körbe
• Korbhalterost
• Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
Je nach Bestellauftrag kann der Lieferumfang abweichen.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

1. BENUTZERHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Gebrauch des in dieser Dokumentation behandelten Geräts gilt als "sachgemäß", wenn dieses zur Zubereitung durch Kochen oder zur Regenerierung von Lebensmitteln eingesetzt wird, jeder andere Gebrauch gilt als "unsachgemäß" und damit als gefährlich. Das Gerät darf nur unter den im Vertrag festgelegten Bedingungen und innerhalb der vorgeschriebenen und in den jeweiligen Abschnitten genannten Belastungsgrenzwerte betrieben werden.

Betriebsbedingungen

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb in geschlossenen Räumen innerhalb der vorgeschriebenen technischen und Belastungsgrenzwerte bestimmt. Um einen optimalen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden.
Die Installation des Geräts muss an einem geeigneten Ort erfolgen, d. h. so dass die normalen Bedientätigkeiten und ordentlichen sowie außerordentlichen Wartungsarbeiten möglich sind. Daher ist ausreichend Raum für eventuelle Wartungsarbeiten freizuhalten, so dass diese sicher ausgeführt werden können.
Der Raum muss außerdem die für die Installation erforderlichen Merkmale aufweisen, wie:

- Raumtemperatur > + 5°C
- maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%;
- minimale Kühlwassertemperatur > + 10 °C
- der Fußboden muss rutschhemmend sein und das Gerät muss exakt waagrecht aufgestellt sein;
- Die Räumlichkeiten müssen eine Belüftungs- und Beleuchtungsanlage aufweisen, die den im Land des Benutzers geltenden Vorschriften entspricht;
- Die Räumlichkeiten müssen für die Ableitung des Grauwassers eingerichtet und mit Schaltern und Absperrhähnen ausgerüstet sein, die bei Bedarf jede Form der Energiezufuhr zum Gerät unterbrechen;
- Die unmittelbar an das Gerät angrenzenden Wände müssen feuerbeständig bzw. von den potenziellen Wärmequellen isoliert sein.

Abnahmeprüfung und Garantie

Abnahmeprüfung: Das Gerät wurde durch den Hersteller bei der Montage im Herstellungswerk einer Abnahmeprüfung unterzogen. Sämtliche Bescheinigungen zur vorgenommenen Abnahmeprüfung werden dem Kunden ausgehändigt.
Garantie: Für das Gerät gilt eine Garantie von 12 Monaten gemäß den im Kaufvertrag genannten Bedingungen. Sollten während der Garantiezeit Betriebsstörungen auftreten oder sich Teile des Geräts als fehlerhaft erweisen, die unter die in der Garantie angegebenen Umstände fallen, werden die fehlerhaften Teile nach entsprechender Prüfung repariert oder ersetzt.
In der Garantiezeit werden die fehlerhaften Teile kostenlos repariert bzw. ersetzt. Versand- bzw. Transportkosten, sowie Hin- und Rückreisekosten bei Einsätzen von Technikern des Herstellers beim Kunden, sind stets vom Kunden zu tragen.
Die Lohnkosten für den Einsatz der Techniker des Herstellers beim Kunden zur Beseitigung von Defekten in der Garantiezeit werden vom Hersteller getragen, außen in Fällen, in denen der Defekt derart beschaffen ist, dass er problemlos vor Ort durch den Kunden beseitigt werden kann.
Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Werkzeuge und Verbrauchsmaterialien, die gegebenenfalls vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert werden.
Der Hersteller haftet nur für das Gerät in seiner ursprünglichen Form und Zusammensetzung.
Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, für Schäden infolge nicht in dieser Anleitung genannter bzw. nicht im Voraus durch den Hersteller genehmigte Tätigkeiten ab.

In folgenden Fällen erlischt die Garantie:

• Schäden durch Transport bzw. Handling; sollte es dazu kommen, muss der Kunde den Händler und den Transporteur per Fax oder Einschreiben/Rückschein informieren und auf den Ausfertigungen des Lieferscheins die Vorkommnisse vermerken. Der Installateur wird anhand des vorliegenden Schadens beurteilen, ob die Installation des Geräts möglich und zulässig ist.
Die Garantie erlischt außerdem bei:
• Schäden durch eine falsche Installation.
• Schäden durch Verschleiß von Teilen wegen unsachgemäßen Gebrauchs.
• Schäden durch Verwendung nicht empfohlener oder nicht originaler Ersatzteile.
• Schäden durch falsche bzw. unterlassene Wartung.
• Schäden durch Nichtbeachtung der in diesem Dokument beschriebenen Verfahrensweisen.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort

	Die Betriebsanleitung wurde für den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) erstellt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.
	Die Personen, die das Gerät benutzen, müssen zu allen Aspekten hinsichtlich Betrieb und Sicherheit umfassend geschult sein. Sie müssen sich angemessen verhalten, die geeigneten Mittel verwenden und die jeweiligen Sicherheitsvorschriften beachten.
	Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen zu Transport, Installation und außerordentlicher Wartung, die durch für die jeweils auszuführende Arbeit qualifizierte technische Fachkräfte durchzuführen sind.
	Der normale Benutzer, an den sich diese Dokumentation wendet, darf das Gerät erst bedienen, wenn der zuständige Techniker die Installation abgeschlossen hat (Transport, Befestigung, Herstellung der elektrischen, Wasser-, Gas- und Abflussanschlüsse).
	Im vorliegenden Dokument können nicht alle Änderungen und Varianten dieses Geräts berücksichtigt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Beim Empfang ist die Verpackung des Geräts zu öffnen und zu prüfen, ob das Gerät oder das Zubehör Transportschäden aufweisen. Liegen Schäden vor, sind diese dem Transporteur kurzfristig anzuzeigen und die Installation des Geräts ist zu unterlassen. Wenden Sie sich an autorisiertes Fachpersonal, um das festgestellte Problem zu melden. Der Hersteller haftet nicht für Transportschäden.
	Verbot von Arbeiten durch unbefugte Personen. Verbot, jegliche Arbeiten auszuführen, ohne vorher die Dokumentation vollständig durchgelesen zu haben.
	Vor der Bedienung die Anleitung lesen.
	Wenn unter sicheren Bedingungen gearbeitet werden muss, ist stets die Strom-, Gas- und Wasserzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind.
	Niemals brennbare Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen lassen.
	Bei der Entsorgung von Sonderabfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Geräteoberflächen, Kochgeschirr, Kochgut.
	Das Kochgeschirr ist so zu verwenden, dass es während der Zubereitung im Blickfeld des Bedieners bleibt. Gefäße, die Flüssigkeiten enthalten, können beim Kochen überlaufen und so zu einer gefährlichen Situation führen.
	Mangelnde Hygiene des Geräts führt zu vorzeitigem Verschleiß, was den Betrieb beeinflusst und zu Gefahrensituationen führen kann.
	Das Entfernen oder Manipulieren der am Gerät angebrachten Typenschilder und Piktogramme ist strengstens verboten.
	Das vorliegende Dokument ist sorgfältig aufzubewahren, so dass sie bei Bedarf stets zur Einsichtnahme für alle Benutzer des Geräts zur Verfügung steht.
	Die Bedienelemente des Gerät dürfen nur mit der Hand bedient werden. Schäden durch den Einsatz spitzer, scharfkantiger oder ähnlicher Gegenstände führen zum Verlust jeglichen Garantieanspruchs.
	Um die Stromschlag- und Brandgefahr zu minimieren, den Stecker des Geräts niemals mit nassen Händen anfassen.
	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Hinweise zu Restrisiken

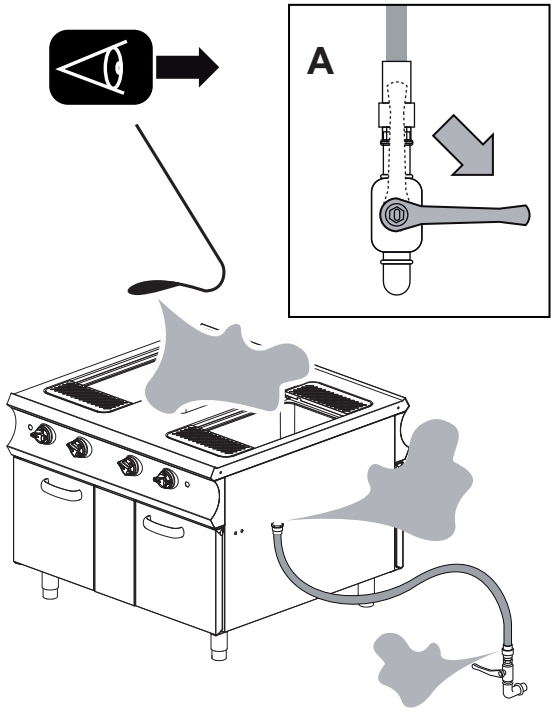
Trotz Umsetzung der anerkannten Regeln der Technik und gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung und Vermarktung des Produkts bleiben "Restrisiken" bestehen, die aufgrund der Beschaffenheit des Geräts nicht ausgeschlossen werden können. Diese Risiken umfassen:

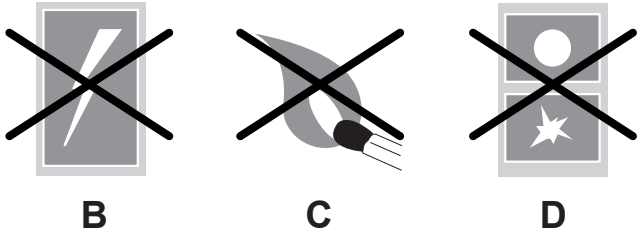
	Restrisiko durch Stromschlag: Diese Gefahr besteht, wenn an Spannung führenden elektrischen bzw. elektronischen Bauteilen gearbeitet werden muss.
	Restrisiko durch Verbrennung: Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung heißer Materialien.
	Restrisiko Verbrennung durch Austritt von Stoffen Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung ausgetretener heißer Stoffe. Wenn Gefäße überfüllt werden, können Flüssigkeiten bzw. Feststoffe, die beim Erhitzen ihren Aggregatzustand wechseln (von fest zu flüssig), bei falschem Umgang Verbrennungen verursachen. Während der Zubereitung müssen die verwendeten Gefäße gut einsehbar angeordnet werden.
	Restrisiko durch Explosion Diese Gefahr besteht bei: • Gasgeruch im Raum; • Verwendung des Geräts in Atmosphären, die explosionsgefährliche Stoffe enthalten; • Verwendung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind.
	Restrisiko durch Brand Diese Gefahr besteht bei: • Gebrauch mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).

Vorgehen bei Gasgeruch im Raum

	Bei Gasgeruch im Raum müssen die im Folgenden beschriebenen Maßnahmen unbedingt sofort umgesetzt werden.

- Gaszufuhr sofort unterbrechen (Gashahn zudrehen, siehe Detail A).
- Raum sofort gut lüften.
- Keine elektrische Vorrichtung im Raum betätigen (Detail B/C/D).
- Keine Vorrichtung betätigen, die Funken oder Flammen erzeugen kann (Detail B/C/D).
- Zur Verständigung der zuständigen Einrichtungen (Energieversorgungsunternehmen bzw. Feuerwehr) ein Kommunikationsmittel außerhalb des Raumes benutzen, in dem der Gasgeruch aufgetreten ist.



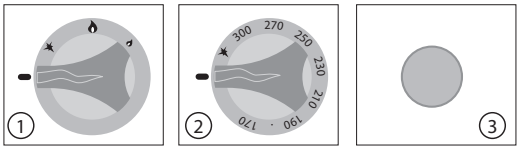


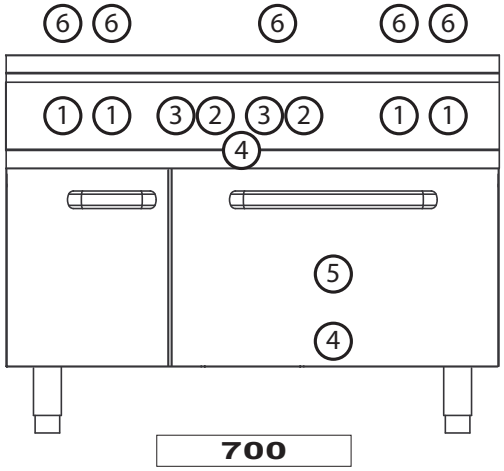
DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

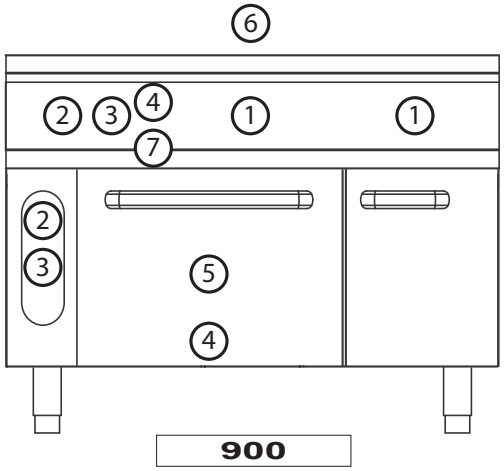
Anordnung der wichtigsten Bauteile

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

1. Regel-Drehknopf offene Flammen.
2. Thermostat-Regel-Drehknopf.
3. Piezoelektrische Zündtaste.
4. Kontrolle der Pilotflamme.
5. Garraum (Backofen).
6. Kochfeld (offene Flammen - Platten).
7. Sammelbehälter für Ablass-Material

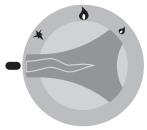
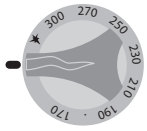
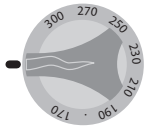






Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

	Drehknopf zur Flammenregelung (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Zünden der Pilotflamme und des Brenners. 2. Regelung der Flamme (minimal - maximal). 3. Abschalten des Geräts.
	Thermostat-Drehknopf (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Zünden der Pilotflamme und des Brenners. 2. Regelung der Temperatur. 3. Abschalten des Geräts.
	Piezoelektrische Zündtaste (GAS). Hat nur eine Funktion: 1. Erzeugt beim Drücken den Zündfunken an der Pilotflamme.
	Grüne Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Diese Kontrolllampe ist an die Bedienung des Einschalt-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Betriebsphase an.
	Gelbe Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Ist diese Kontrolllampe vorhanden, ist sie an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Aufheizphase an.
	Thermostat-Drehknopf (ELEKTRISCH). Hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Regelung der Temperatur. 2. Start/Stopp der Heizphase.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Arten der Abschaltung

⚠	Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (Strom, Wasser, Gas).
☞	Die Zeichnung zeigt die verschiedenen Stellungen der Drehknöpfe während der Not-Abschaltung (A1, B1, C1, D1, E1) und bei Abschaltung während des Betriebs (A2, B2, C2, D2, E2).

Abschaltung bei Betriebsstörung

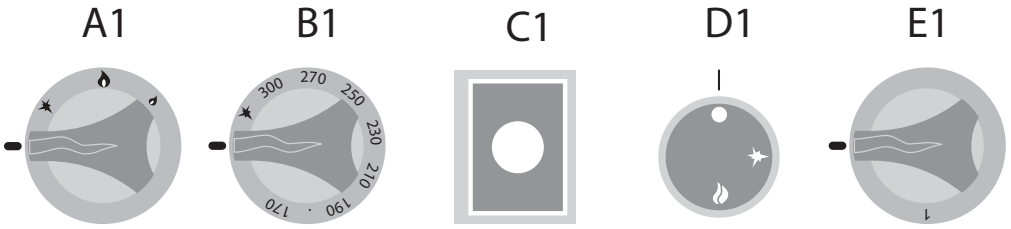
Sicherheitsthermostat
Serienausstattung bei folgenden Modellen:

- Fritteuse (bei allen Modellen)
- Bräter (bei allen Modellen)
- Kochkessel (bei allen Modellen)
- Nudelkocher (nur beim Elektro-Modell)
- Herd (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)
- Grillplatte bei allen elektrischen Modellen (nur bei 900)
- Lava-Stein (nicht vorhanden)
- Wasserbad (nicht vorhanden)
- Glühplatte (nicht für 900: bei allen Modellen mit Gas-Backofen)

Abschaltung: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird der Sicherheitsthermostat ausgelöst, der automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird unterbrochen, damit die Ursache der Störung beseitigt werden kann.
Neustart: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung des Sicherheitsthermostaten geführt hat, kann der zuständige Techniker den Betrieb des Geräts über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

Not-Abschaltung

In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, je nach Modell den Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (A, B, C, D, E-1). Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen.

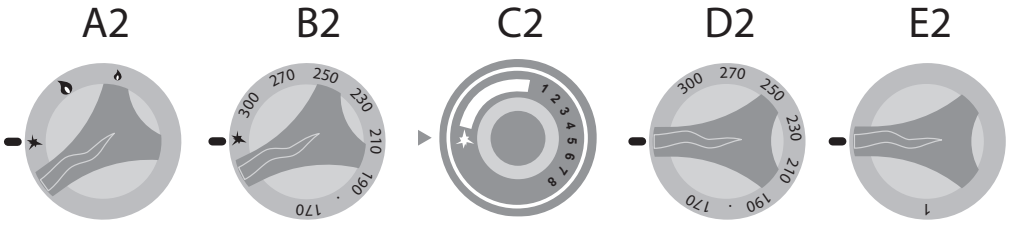


Abschaltung während des Betriebs

In Situationen oder unter Umständen, in denen eine zeitweilige Abschaltung der Wärmeerzeugung erforderlich ist, wie folgt vorgehen:

- Gasgerät: Drehknöpfe auf Piezozündung drehen (A, B, C-2), die Pilotflamme bleibt in Funktion, aber die Gaszufuhr im Brenner wird unterbrochen.
- Elektrogerät: Drehknöpfe D2 und E2 in "Null"-Stellung bringen, um die Wärmeerzeugung abzuschalten.

(Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).



DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Erstinbetriebnahme

	Das Gerät muss bei der Erstinbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (siehe Ordentliche Wartung).
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Schutzfolie von der äußeren Oberfläche ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen abziehen und alle äußeren Teile des Geräts sorgfältig reinigen. Nach der beschriebenen Reinigung der äußeren Teile ist wie in "Tägliche Reinigung" beschrieben zu verfahren (siehe Ordentliche Wartung).

Tägliche Inbetriebnahme

Verfahrensweise:

1. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet.
2. Kontrollieren, ob die Abzugsanlage des Raums einwandfrei funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) öffnen.
5. Kontrollieren, ob der Wasserabfluss (wenn vorhanden) frei von Verstopfungen ist.
6. Mit den in "Starten des Betriebs" beschriebenen Arbeiten fortfahren.

	Wenn das Gasversorgungsnetz niemals oder nur selten benutzt wurde, können sich darin Luftblasen bilden, die Anlage muss unbedingt so gestaltet werden, dass dieser Fall ausgeschlossen ist.
	Um die Luft aus der Rohrleitung abzulassen, genügt es, die Absperrvorrichtung der Netzleitung zu öffnen, den Drehknopf des Geräts gedrückt zu halten und auf Piezozündung zu drehen, eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Pilotflammendüse zu halten und die Zündung abzuwarten.
	Nach dem Zünden der Pilotflamme den Drehknopf einige Sekunden lang auf "maximal" drehen, so dass sich die Flamme stabilisiert. Danach den Drehknopf wieder auf "Null" zurück stellen und gegebenenfalls den Netzleitungsabsperrhahn zudrehen.

Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung

Verfahrensweise:

1. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.
2. Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.
3. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet (siehe Ordentliche Wartung).

	Bei längerer Nichtbenutzung sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im entsprechenden Kapitel beschrieben zu schützen (siehe Ordentliche Wartung).

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Starten des Betriebs

	Vor Gebrauch siehe "Tägliche Inbetriebnahme".
	Beim Umgang mit dem Kochgut am Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Kochfeld, Garraum, Kochgeschirr bzw. Kochgut.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
	Die zu kochenden Lebensmittel sind in die dafür vorgesehenen Kochgefäße zu geben und korrekt über den Flammen bzw. im Garraum des Backofens zu positionieren.
	Die für das Kochen vorgesehenen Gefäße müssen einen Durchmesser zwischen 220 und 375 mm haben.
	Beim ersten Einschalten bitte abwarten, dass die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.

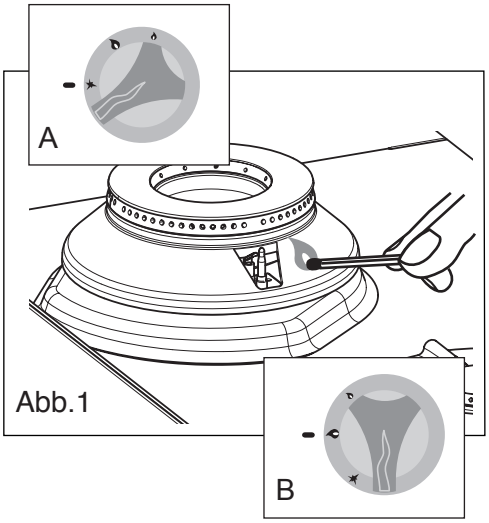


Abb.1

Zünden der Brennerflammen (Abb. 1)

Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abb. 1, Detail A).
Eine Flamme (Zündholz oder ähnliches) an die Pilotflammendüse halten und die Zündung abwarten (Abb. 1).
Drehknopf nach etwa 20 Sekunden loslassen und auf Sicht kontrollieren, ob die Pilotflamme weiter brennt.
Nach dem Anzünden der Pilotflamme mit dem Drehknopf (Abb. 1, Detail B) die Flamme auf minimal oder maximal regeln.

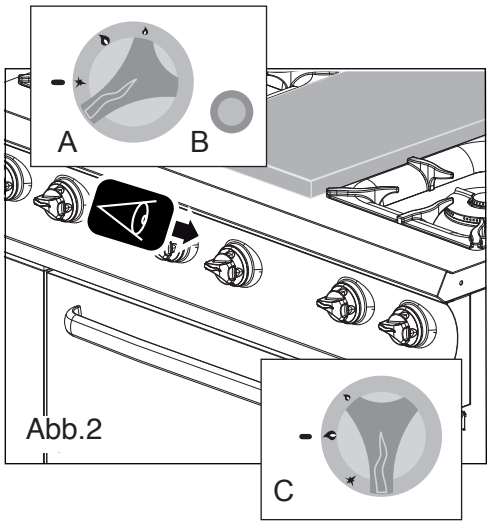


Abb.2

Zündung der Platte (Abb. 2)

Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abb. 2, Detail A), gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste (Abb. 2, Detail B) drücken, bis die Pilotflamme zündet.
Drehknopf nach etwa 20 Sekunden loslassen und beobachten, ob die Pilotflamme weiter brennt (Abb. 2).

Die Pilotflamme ist durch das Loch am Bedienfeld sichtbar.
Nach dem Zünden der Pilotflamme den Thermostat-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur drehen (Abb. 2, Detail C).

Zünden des Gas-Backofens (Abb. 3)

Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abb. 3, Detail C). Gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste (Abb. 3, Detail D) drücken, bis die Pilotflamme zündet.
Drehknopf nach etwa 20 Sekunden loslassen und beobachten, ob die Pilotflamme weiter brennt (Abb. 3).

Die Pilotflamme ist durch das Loch innen im Boden des Backofens sichtbar.
Nach dem Zünden der Pilotflamme den Thermostat-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur drehen (Abb. 3, Detail E).

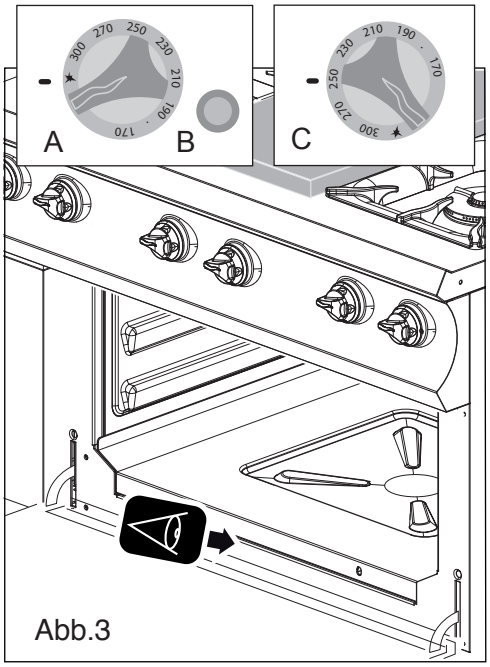


Abb.3

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Einschalten des Elektro-Backofens (Abb. 3A)

	Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.

Thermostat-Drehknopf in die gewünschte Stellung drehen (Abb. 4 A/B), die Kontrolllampen "G" und "H" zeigen eine Betriebsphase an.

Grüne Kontrolllampe: Diese Kontrolllampe ist an die Bedienung des Einschalt-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Betriebsphase an.

Gelbe Kontrolllampe: Diese Kontrolllampe ist an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Aufheizphase an.

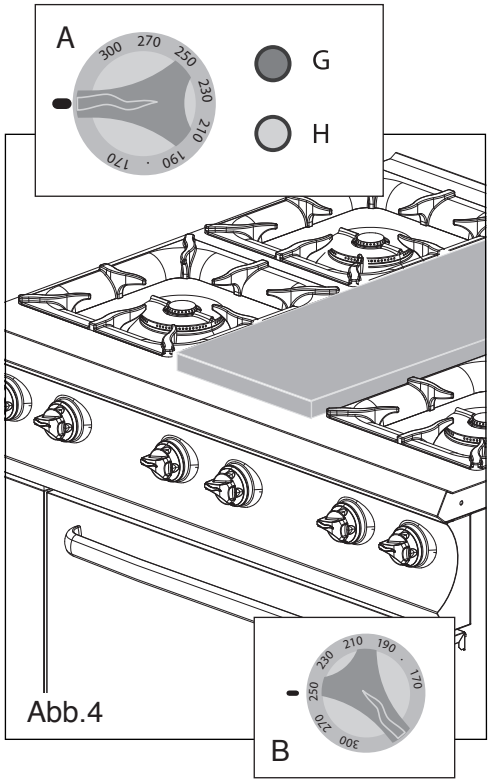


Abb.4

Handhabung des Kochguts

Kochgut in das dafür vorgesehene Gefäß geben und das Gefäß auf das Kochfeld bzw. in den Garraum stellen (Abb. 5).

Bei Backöfen ist die Tür des Garraums zu öffnen und das Gefäß im dafür vorgesehenen Fach zu positionieren.

	Beim Öffnen der Tür nicht direkt vor dem Gerät sondern seitlich davon stehen, um nicht direkt von der austretenden Wärme getroffen zu werden.

Am Ende des Kochprozesses das Gargut entnehmen und an einen vorher dafür vorbereiteten Ort stellen.

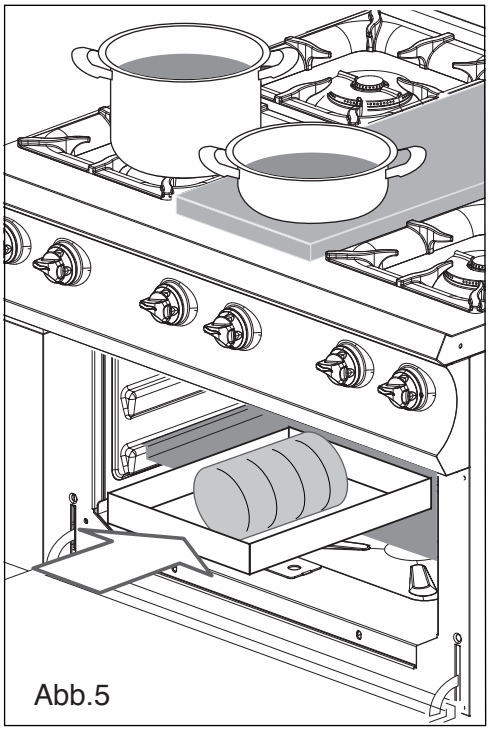


Abb.5

Außerbetriebsetzung

Am Ende des Arbeitsprozesses die Drehknöpfe am Gerät auf "Null" stellen.
Die Kontrolllampen müssen ausgeschaltet bleiben.

	Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden, siehe Kapitel: "Wartung".
	Wenn vorhanden, müssen die Kontrolllampen bei Ende jedes Arbeitsprozesses erlöschen.

Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet, siehe "Wartung".

Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.

Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, muss die Abgasleitung gemäß den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen des Landes gereinigt werden (Informationen hierzu erteilt Ihnen Ihr Installateur).
	Um sicherzustellen, dass das Gerät sich in technisch einwandfreiem Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst autorisierten Techniker durchführen zu lassen.
	Verbot von Arbeiten durch unbefugte Personen. Dem normalen Benutzer ist es verboten, Arbeiten auszuführen, die unter die Zuständigkeit des qualifizierten und autorisierten Technikers fallen.
	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.
	Um Reinigungs- oder Wartungsarbeiten unter sicheren Bedingungen auszuführen, ist vorher stets die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind.
	Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher ist das Gerät und seine Umgebung stets sauber zu halten. Mangelnde hygienische Zustände können zu vorzeitiger Abnutzung des Geräts und gefährlichen Situationen führen.
	Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.
	Die chemische Wirkung von Salz, Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Kochens langfristig zu Korrosion in der Kochkammer führen. Am Ende des Kochprozesses mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reiniger gereinigt, gut nachgewischt und sorgfältig abgetrocknet werden.
	Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.
	Die Reinigungsflüssigkeit für die Kochkammer muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH über 12, chlorid-/ammoniakfrei, wasserähnliche Viskosität und Dichte. Zur Reinigung des Geräts von innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger benutzen).
	Angaben auf dem Etikett der verwendeten Mittel aufmerksam lesen und für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzkleidung tragen (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).
	Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Oberflächen mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch abwischen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderem nicht scheuernden Material abtrocknen.
	Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.
	Vor allen im Folgenden beschriebenen Reinigungsarbeiten muss der Benutzer, der diese ausführt, das gesamte Dokument durchgelesen haben.
	Bei der Entsorgung von Abfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Tägliche Reinigung des Kochfeldes

Flammenroste aus der Kochmulde entfernen.
Nacheinander entfernen: Flammenverteiler und Brennerkörper.
Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen.
Danach gut mit Trinkwasser nachspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen).
Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.
Flammenverteiler und Brennerkörper mit Reiniger und Trinkwasser reinigen, sorgfältig abtrocknen. Danach die entfernten Teile wieder richtig einsetzen.
Beim Wiedereinsetzen der herausgenommenen Teile dürfen die Positionen der Brenner und Flammenverteiler nicht vertauscht werden.

Tägliche Reinigung der Glühplatte

Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche der Kochfläche aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen.
Danach gut mit Trinkwasser nachspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen).

Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Auf der/den Platte(n) zurückbleibende Feuchtigkeit kann die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu vorzeitigem Verschleiß der Platte(n) führen.

Um die gesamte Restfeuchtigkeit zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet und etwa 2-3 Minuten in Betrieb gehalten werden (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Ausschalten).

Tägliche Reinigung des Backofens

Je nach Gerät sind zu entfernen: Roste, Bleche und ähnliche Gegenstände, die aus dem Garraum entfernt werden können.
Garraum etwa 20 Minuten lang aufheizen.
Tür öffnen und Garraum einige Sekunden lang abkühlen lassen.

Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen.
Danach den Garraum gut mit Trinkwasser ausspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen).
Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.
Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Auch das vorher aus dem Garraum entnommene Material (Roste, Bleche, Körbe oder andere herausnehmbare Teile) mit Reiniger und Trinkwasser reinigen, sorgfältig abspülen und alles abtrocknen. Erst danach wieder einsetzen.

Um die gesamte Restfeuchtigkeit zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet und etwa 20 Minuten in Betrieb gehalten werden (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Ausschalten).

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Reinigung für längere Stillsetzung

Bei längerer Nichtbenutzung sind alle in "Tägliche Reinigung" beschriebenen Arbeiten durchzuführen.
Am Ende der Arbeiten sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im Folgenden beschrieben zu schützen.

- Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel verwenden.
- Teile sorgfältig nachwischen, keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen.
- Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen.
- Mit einem leicht in Vaselinöl getränkten, nicht scheuernden Tuch über alle Oberflächen aus Edelstahl wischen, um diese mit einem Schutzfilm zu versehen.

Bei Geräten mit Türen und Gummidichtungen die Tür leicht geöffnet lassen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gummidichtungen mit Talk einstreichen.

Geräte und Räume regelmäßig lüften.

Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit

	Normaler Benutzer Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.
	Autorisierter Techniker Für den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts autorisiertes und erfahrenes Personal.

	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei der Ankunft nach der Installation
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Reinigung des Schornsteins	Jährlich
	Kontrolle des Thermostats	Jährlich
	Kontrolle des Mikroschalters	Jährlich
	Reinigung der Platten (Chrom, Gusseisen)	Täglich

	Bei Auftreten eines Defekts führt der normale Benutzer eine erste Fehlersuche durch und beseitigt, falls er dazu befugt ist, die Ursachen der Störung und stellt den normalen Betrieb des Geräts wieder her.
	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst verständigen.
	Der Wartungstechniker greift dann ein, wenn der normale Benutzer die Ursache des Problems nicht ermitteln kann oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Benutzer nicht befugt ist.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Troubleshooting

	Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.
Im Nudelkocher-Becken kommt kein Wasser an.	• Der Wasserleitungshahn ist geschlossen.	• Wasserleitungshahn öffnen.
Das Wasser läuft nicht aus der Kochkammer ab.	• Der Abfluss ist verstopft.	• Filter des Abflusses reinigen. • Gegebenenfalls Rückstände aus dem Abfluss entfernen.
Die Innenwände des Beckens sind mit Kalk bedeckt.	• Das Wasser ist zu hart, der Enthärter ist aufgebraucht.	• Gerät an einen Wasserenthärter anschließen. • Enthärter regenerieren. • Kochkammer entkalken
In der Kochkammer befinden sich Flecken.	• Wasserqualität. • Minderwertiger Reiniger. • Ungenügendes Nachwischen.	• Wasser filtern (siehe Wasserenthärter). • Empfohlenen Reiniger verwenden. • Noch einmal auswischen.
Das Gas-Gerät lässt sich nicht zünden.	• Gashahn geschlossen. • Luft in der Leitung.	• Gashahn öffnen. • Zündvorgang wiederholen.
Die Kontrolllampen brennen weiter.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.

	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst verständigen.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts

	DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD.

Erklärung gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.
Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Benutzer sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird strafrechtlich verfolgt.

	Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Geräts müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Abfallentsorgung

	Während des Gebrauchs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.